**MENÙ: ☒ AUTUNNO/INVERNO DEL COMUNE DI MALAGNINO (da novembre 2026 a marzo 2027)**
**PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA**
PRODOTTO PRESSO IL CENTRO COTTURA DI MALAGNINO – VIA MONTEVERDI 9

**Il menù settimanale prevede:**

- ✓ L'**acqua** sempre disponibile
- ✓ **Pane di semola di grano duro a basso contenuto di sale** servito al momento della somministrazione del secondo piatto
- ✓ **Verdure crude** secondo stagionalità (servite in apertura del pasto)
- ✓ **Verdure cotte** secondo stagionalità servite come contorno
- ✓ **Frutta fresca** specifica per stagione optando per almeno **3/4 tipologie diverse la settimana**
- ✓ **Primo piatto** scelto tra le proposte di preparazioni in brodo o asciutte **(alternando vari tipi di cereali: farro, orzo, miglio, pasta, riso…)**
- ✓ **Secondo piatto** scelto tra differenti matrici proteiche:
- ✓ **Pesce almeno 1 volta a settimana**

***Utilizzo della colorazione menù in base ai secondi piatti o piatti unici***

- Carne bianca
- Carne rossa (bovina/suina)
- Pesce
- Formaggio
- Uova
- Legumi

Piatto unico: indicare con la dicitura "PIATTO UNICO" e inserire con la rispettiva colorazione in base alla matrice utilizzata

**Contrassegnare con questo simbolo ❄ le preparazioni che utilizzano prodotti gelo**

| | 1° settimana<br>02/11 – 06/11/2026<br>30/11 - 04/12/2026<br>11/01 – 15/01/2027<br>08/02 – 12/02/2027<br>08/03 – 12/03/2027 | 2° settimana<br>09/11 – 13/11/2026<br>07/12 - 11/12/2026<br>18/01 – 22/01/2027<br>15/02 – 19/02/2027<br>15/03 – 19/03/2026 | 3° settimana<br>16/11 – 20/11/2026<br>14/12 - 18/12/2026<br>25/01 – 29/01/2027<br>22/02 – 26/02/2027<br>22/03 – 26/03/2027 | 4° settimana<br>23/11 – 27/11/2026<br>21/12 – 08/01/2027<br>01/02 – 05/02/2027<br>01/03 – 05/03/2027<br>30/03 – 02/04/2027 |
|---|---|---|---|---|
| Lun | Pasta al sugo<br>Frittata con verdure<br>Insalata | Pasta pomodoro e olive<br>Grana o Mozzarella<br>Insalata di finocchi<br>Carote al forno ❄ | Risotto ai porri<br>Frittata con verdure<br>Insalata | Pasta olio e grana<br>Crocchette di legumi (fagioli)<br>Cavolo cappuccio<br>Carote al forno ❄ |
| Mar | Risotto allo zafferano<br>Hamburger di lenticchie<br>Insalata di finocchi<br>Verdure di stagione al forno ❄ | **PIATTO UNICO**<br>Insalata mista<br>Polenta<br>con ragù di carne bovina | Pasta integrale al sugo<br>Pollo al limone<br>Carote julienne | **PIATTO UNICO**<br>Insalata mista<br>Lasagne<br>con ragù di carne bovina |
| Mer | Pasta olio e grana<br>Sovra cosce di pollo al timo e limone<br>Carote julienne | Pasta al sugo di verdure<br>Cotoletta di pesce (Platessa) ❄<br>Carote julienne | Pasta olio e grana<br>Sfere verdi (piselli)<br>Insalata di finocchi<br>Verdure di stagione al forno ❄ | Farro alle verdure<br>Pollo alla pizzaiola<br>Carote julienne |
| Gio | Passato di verdure con orzo<br>Pesce gratinato (Halibut) ❄<br>Radicchio rosso | Risotto con zucca<br>Fettina di tacchino<br>Insalata di cappuccio | Passato di verdure con orzo<br>Pesce alle olive (Halibut) ❄<br>Radicchio | Risotto alla parmigiana<br>Polpette di pesce (Platessa) ❄<br>Insalata |
| Ven | **PIATTO UNICO**<br>Insalata mista<br>Pizza margherita | Pasta olio e grana<br>Polpette di spinaci e ceci<br>Insalata | **PIATTO UNICO**<br>Insalata mista<br>Pizza margherita | Pasta al sugo di verdure<br>Mozzarella o Grana<br>Finocchi<br>Verza stufata |

Data 09/10/2026

Firma__dott. Luca Pluda ___